



Berggasthaus Niederbauen

Kulinarik auf 1575 m.ü.M.



Bankettmenüs Dezember 2023 – März 2024

Wir begrüßen sie herzlich im Berggasthaus Niederbauen mit der schönsten Aussicht auf die Zentralschweiz.

Wir legen grossen Wert auf raffinierte, marktfrische Küche und einen herzlichen Service.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihre Gastgeberin mit Team
Christine Ineichen

Menüzusammenstellung

Unsere verschiedenen Menüvorschläge berücksichtigen verschiedenste Ansprüche und Preisvorstellungen. Sollte Ihr persönliches Wunschmenü nicht dabei sein, können wir Ihnen ein Menü nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen.

Gestalten sie Ihr Traummenü nach Ihrer Wahl. Ersetzen oder Streichen sie einzelne Gänge nach Herzenslust.

Bei Ihrer Auswahl beschränken Sie sich bitte auf ein Menü pro Reservation.

Weine

Unser Weinkeller glänzt mit feinen Weinen unter anderem aus der Schweiz, Frankreich, Italien, Spanien und Deutschland. Gerne empfehlen wir Ihnen den passenden Wein zu Ihrem Menü. Für mitgebrachte Weine verrechnen wir ein „Zapfengeld“ von CHF 30.00 pro Flasche.

Unterhaltung

Je nach Raum stehen Ihnen CD-Anlage, Piano und Alphorn zur freien Verfügung. Falls Sie Live-Musik wünschen, können wir Ihnen gerne beim Planen behilflich sein.

Öffnungszeiten

Unser Berggasthaus ist bis 00.30 Uhr offen, die letzte Talfahrt ist um 00.15 Uhr ins Tal. Auf Anfrage, können Sie nach 00.30 Uhr in unser Panoramastübli wechseln und wir stellen Ihnen eine Auswahl an Getränken für die Selbstbedienung bereit.

Gästezahl

Bitte teilen Sie uns die definitive Gästezahl frühzeitig mit, jedoch spätestens zwei Tage vor dem Anlass. Diese Personenzahl ist ausschlaggebend für die Rechnungsstellung.

Annulation

Es werden folgende Annullierungskosten fällig in Bezug auf Bankette ab 10 Personen.

Bankette ab 10-20 Personen mit oder ohne Übernachtung

Annullierung unter 7 Tage vor Anreise:	50%
Annullierung 24 Stunden vor Anreise	100%

Bankette ab 30 Personen mit oder ohne Übernachtung

Annullierung bis 30 Tage vor Anreise:	50%
Annullierung unter 30 Tage vor Anreise:	100%

Für die Berechnung der Annullationskosten werden CHF 100.00 pro Person mit Übernachtung und CHF 50.00 ohne Übernachtung verrechnet

Bei Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung...

Apero

Den Apero können Sie in unserem Weinkeller, im Panoramastübli oder auf unserer Sonnen-Terrasse zelebrieren.



Snacks

Niederbauteller auf Holzstamm Verschiedene Trockenfleisch und Käse-Schlemmereien	pro Person	8.50
Spiessli (3 Stück pro Person) Verschiedene kalte Spiessli	pro Person	6.00
Bruschetti (3 Stück pro Person) Geröstete Brotscheiben mit verschiedenen Belegen	pro Person	6.00
Oliven und Niederbauen-Alpkäse-Stückchen	pro Person	5.00
Chips, Nüssli und Salzstangen	pro Person	2.50
Warme Snacks (je 1 Stück pro Person) Flammkuchen, Schinkengipfeli und Pouletspiesse	pro Person	12.00

Apero Riche

Flammkuchen, Súppli, Schinkengipfeli Belegte Mutschli, Gemüsesticks mit Dip	pro Person	22.50
--	------------	-------

Weindegustation

Apero (ab 8 Personen bis max. 20 Personen)

Die Gastgeberin stellt Ihnen zwei Weissweine (je 1dl) in der Blinddegustation vor. Fachsimpeln Sie mit Ihren Kollegen in unserem schönen Weinkeller. Zu den Weinen servieren wir Flammkuchen sowie Oliven und Alpkäse.

Weindegustation inkl. Snacks und Wasser pro Person CHF 19.50



Wine and Dine (ab 8 Personen bis max. 20 Personen)

Apero im heimeligen Weinkeller mit Blindverkostung von zwei Weissweinen, dazu servieren wir Ihnen Flammkuchen sowie Oliven und Alpkäse.

Anschliessendes 4-Gang Überraschungs-Menü mit den harmonisierenden Weinen.

4-Gang-Menü 149.00

Im Preis inbegriffen ist die Blinddegustation im Weinkeller, das Menü, Mineral, pro Gang 1dl Wein und die Bahnfahrt.

Kräuter Menü

Alpkäsepraline an Heidelbeersenf mit Salatbouquet 13.00



Alpheusuppe mit Kornblumen 9.00



Poulet im Knusper-Mantel an Gewürzsauce mit Nudeln und Wintergemüse 28.00



Lavendel Creme Brûlée mit Beerenkompott 12.00

4-Gang Menü 62.00

Siegermenü - Mini Beiz, Dini Beiz



Rüebli-Ingwer-Cremesuppe mit Alpkäsegrissini 9.00



Schweinsfiletmedaillon mit Heukruste, Nidwaldner Ofetori und Marktgemüse 38.00



Apfelscheiterhaufen mit Meersalzcrumble und Sauerrahmminzglace 12.00

3-Gang Menü 59.00

Gilde Menü



Geräucherte Forelle auf Randencarpaccio 15.00



Selleriecremesuppe mit Sesam-Grissini 9.00



Innerschweizer Rindsentrecôte an Bernaisesauce mit gratinierter Kartoffel und Wintergemüse 44.00



Schoggimousse mit zweierlei von Beeren 13.00

4-Gang Menü 81.00

Nidwaldner Menü

Das Land

Kürbiscremesuppe 9.00



Die Berge

Schweinegeschnetztes Nidwaldner Art mit Nüdeli und Wintergemüse 27.00



Das Tal

Niederbauen Merengue mit Früchten und Glace 9.00

3-Gang Menü 45.00

Schweizer-Tavolata

Dreierlei Vorspeise aus der Schweiz
Alpehsuppe / Trockenfleischtatar / Käsepraline 16.00



Schweizer Tavolata

urig in die Mitte vom Tisch gestellt –
jeder kann nehmen was ihm lieb ist
Rösti / Äplermagronen / Saisongemüse
Kalbsgeschnetztes / Buurebratwurst 40.00



Dreierlei Dessert aus der Schweiz
Gebrannte Creme / Merengue / Hausgemachte Glace 13.00

3-Gang Menü 69.00

Fleischfondue a discretion (ab 10 Personen)

Bunter Salat an Hausdressing 9.00



Fondue Chinoise a discretion
mit vier hausgemachten Saucen,
Champignon im Speckmantel
Pommes Frites, Kroketten, Reis und Gemüse 47.00



Sorbetvariation mit Früchten 9.00

3-Gang Menü 65.00

Käsefondue

Grüner Salat an Hausdressing 8.00



Käsefondue
mit Brot, Gschwellti und verschiedenen Garnituren 28.00



Sorbetvariation mit Früchten 9.00

3-Gang Menü 45.00

„Le Trois Fondue“
... .. wählen Sie drei verschiedene Fondues aus 33.00

Käse Fondue mit Pfiff
„s Nidwaldner“ Fondue mit Trockenfleisch
„s Grüene“ Fondue mit frischen Kräuter
„s Erdige“ Fondue mit gebratenen Pilzen
„s Fürige“ Fondue mit Tomaten und Chili



Niederbauen Menü Surprise

Lassen sie sich von kulinarisch auf höchstem Niveau mit saisonalen und regionalen Produkten überraschen und verwöhnen.

3-Gäng Menü 59.00

4-Gäng Menü 75.00

Vegetarische Hauptgänge

Ravioli mit winterlichem Gemüse und Pesto 25.00

Buochser Krokettten mit Gemüseallerlei 25.00

Veganes Menü (100% Laktose und Glutenfrei)

Uns ist es wichtig keine Gäste auszugrenzen. Darum bieten wir seit 2014 vegane Gerichte sowie Menüs für Allergiker an. Dies beinhaltet für uns selbstverständlich glutenfreie Mutschli. Also unbedingt im Voraus mitteilen.

Kleiner gemischter Salat 8.50
oder

Vegane Tagessuppe 8.50



Quinoa-Kartoffeltätschli mit Tomatensugo und allerlei Gemüse 25.00

2-Gang Menü 33.50

Buffet Christine (ab 30 Personen)

Vorspeisen- und Hauptgangbuffet mit verschiedenen Stationen:

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate		
Suppenstation mit zwei verschiedenen Suppen		
Hausgebeizte Lachse		
Carpaccio vom Käse und Rind		
Schinken im Brotteig		
Älplermagronen aus dem Kessi	CHF	40.00
Dessertbuffet mit vielen feinen Schlemmereien	CHF	18.00
2-Gang-Buffer	CHF	58.00

Buffetmenü (ab 30 Personen)

Vorspeisenbuffet		
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate, hausgebeizte Lachse, Bergkäsecarpaccio von der „Urwängi“, Terrinen, und vieles mehr...		19.00
Warmes Buffet:		
Roastbeef mit Bernaise, Oberdorfer Forelle auf Fenchel-Rahmsauce, Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce dazu Röstitaler, Pommes Frites, Markt-Gemüse und Älplermagronen aus dem Kessi		48.00
Dessert-Buffer mit vielen feinen Schlemmereien wie Tiramisu, Schokomousse, Fruchtsalat, Merengue und vieles mehr...		18.00
3-Gang Menü		85.00

Fleisch- und Fisch-Deklaration

Rindfleisch: Schweiz
Geflügel: Schweiz/Frankreich
Schweinefleisch: Schweiz
Fisch: Schweiz/Deutschland